



VIN DE MARQUE

‘ June 21st ’

Indication Géographique Protégée Méditerranée

Les voici revenus, les jours que vous aimez ...

Voici l'été, la chaleur, la clarté, le temps des rêves et des douces folies !

Symbole du Soleil, June 21st annonce le début de l'été en Provence et célèbre le rosé lifestyle.

Les arômes subtils et fruités de ce vin accompagneront à merveille vos instants de convivialité ensoleillés, apéritifs et cuisines du Monde.

Vinification : Les raisins sont vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir une belle robe pâle. La vinification est traditionnelle, la vendange est totalement égrappée. Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Le débourage se fait à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-régulée et la fermentation malolactique bloquée pour préserver la fraîcheur des arômes.

« June 21st célèbre l'été & le Rosé lifestyle ! »
#EscarelleMoments



Nez

Fruits rouges, fraises,
pêche blanche



Bouche

Fraîche et bien
équilibrée



Accompagnement

Apéritif, Cuisine du
monde



Cépages
principaux

Cinsault,
Grenache, Caladoc



Robe

Robe pure et
brillante



Température

À servir frais
entre 10°C
et 12 °C

Rosé



BRANDED WINE

‘ June 21st ’

Indication Géographique Protégée Méditerranée

They're back again and it's great to see them!

Summer days: warmth, that special quality of light, time for daydreams and light-hearted fun!

Symbolic of the sun, June 21st ushers in the Provençal summer and celebrates the rosé way of life. The delicate, fruity flavours of this wine will be the perfect companion to your good times with loved ones under the summer sun, apéritifs and world food dishes.

Vinification : The grapes are harvested by machine in the early hours of the morning with a view to obtaining a wine of an attractively pale colour. The approach to vinification is traditional and the grapes are completely destemmed. There is a short period of skin maceration before the pressing process. Cold temperature settling is the next stage. Fermentation is temperature-controlled and malolactic fermentation avoided in order to retain those crisp, fresh aromas.

*‘ June 21st celebrates summertime & the Rosé lifestyle! ’
#EscarelleMoments*



Nose

Summer fruits,
strawberries, white
peaches



Palate

Fresh and well-
balanced



**Food pairing
suggestions**

As an apéritif, with
world food dishes



**Main grape
varieties**

Cinsault,
Grenache, Caladoc



Colour

Beautifully clear,
radiant pink
colour



**Serving
temperature**

Between 10°C
and 12°C

Rosé